

BEST AVAILABLE COPY

05/18/2006 17:14 FAX 6123329081

MERCHANT & GOULD

008/025

App. No.: 09/890,055
Art Unit: 1723

REMARKS

Applicants have received and reviewed an Office Action dated January 18, 2006 and the Advisory Action dated April 24, 2006 for the above-referenced application.

The abstract has been amended editorially. No new matter has been added.

Claims 8 and 16 have been amended to recite "flap system", as supported at least by the PCT published Abstract and the English dictionary descriptions of "klappe" and "system", attached as Exhibits 2 and 3 respectively. No new matter has been added. Claims 8-13 and 16-21 are pending.

Applicants also appreciate the withdrawal of the previous art rejections.

For the reasons given below, Applicants submit that the pending claims are in condition for allowance and notification to that effect is earnestly solicited.

Claim Rejection under 35 U.S.C. §112, first paragraph:

The Examiner rejected claims 8-13 and 16-21 under 35 U.S.C. § 112, first paragraph. Applicants respectfully traverse this rejection.

The Office Action states the original disclosure does not support the recitation of the "flap" valve system connecting the drying and cooling unit to the second batch mixer. Moreover, the Advisory Action states that information not included in the February 10, 2000 filing of PCT/CH00/00076, such as later publications, can not be used to support limitations. Applicants respectfully disagree with the above assertions for at least the following reasons.

It is respectfully pointed out that this application is a 371 of PCT/CH00/00076 filed February 10, 2000, which claims priority to DE 199 15 908.3 filed April 8, 1999. Applicants hereby enclose a courtesy copy of the certified priority document for DE 199 15 908.3 received by WIPO on February 20, 2000 for the Examiner's reference. *See Exhibit I.* It is also respectfully pointed out that the Abstract at page 8 of DE 199 15 908.3 is consistent with the German language Abstract published for PCT/CH00/00076.

App. No.: 09/890,055
Art Unit: 1723

Moreover, the German term "klappensystem" is used consistently throughout DE 199 15 908.3 to designate elements 3 and 11. *See Exhibit 1: pg. 3, ll. 11-12, and 25; pg. 5, ll. 4 and 13, pg. 8, 4-6.* In addition, "klappensystem" is used consistently throughout the PCT/CH00/00076 application to designate elements 3 and 11. *See Exhibit 2: Abstract, pg. 3, ll. 6-7 and 19; pg. 5, ll. 4 and 13.*

The English translation of the German Abstract on the publication page for PCT/CH00/00076 shows "klappensystem" for element 3 and 11 translated as "flap system". The English translation of the present Specification for PCT/CH00/00076, submitted to the Patent Office on September 12, 2002, shows "klappensystem" for element 3 translated as "flap valve system" and "valve system". *See pg. 3, ll. 22-23 and pg. 6, l. 6, respectively.* In addition, the English translated specification for the present application shows the translation of "klappensystem" for element 11 translated as "valve system". *See pg 3, l. 37 to pg. 4, l. 1; pg. 6, l. 15.*

Applicants hereby provide the Examiner with English equivalent terms for "klappe" and "system". *See Exhibit 3: Langenscheidt's New College German Dictionary, New Edition 1973, pgs. 314 and 522.* As shown by the dictionary definition of "klappe", "klappe" corresponds to both flap and valve. Applicants therefore assert "flap system" is fully supported by the original disclosure since English equivalents of "klappe" include both terms, "flap" and "valve".

For at least the foregoing reasons, Applicants have complied with the written description requirement. Moreover, the claims contain subject matter that was described in the specification as originally filed. Applicants respectfully request withdrawal of this rejection.

App. No.: 09/890,055
Art Unit: 1723

Summary:

In summary, Applicants submit that each of claims 8-13 and 16-21 are in condition for allowance. The Examiner is invited to contact Applicant's undersigned representative at the telephone number listed below, if the Examiner believes that doing so will expedite prosecution of this application.

Respectfully submitted,

MERCHANT & GOULD P.C.
P.O. Box 2903
Minneapolis, Minnesota 55402-0903
(612) 332-5300

Date: May 18, 2006

Mark T. Skoog
Mark T. Skoog
Reg. No. 40,178

MTS:SMM

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

3400/36

PRIORITY
DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)



REC'D 16 FEB 2000
WIPO PCT



Bescheinigung

Die Bühler AG in Uzwil/Schweiz hat eine Patentanmeldung unter der Bezeichnung

"Verfahren und Vorrichtung zur hygienisierenden,
thermischen Behandlung von Mehl"

am 08. April 1999 beim Deutschen Patent- und Markenamt eingereicht.

Die angehefteten Stücke sind eine richtige und genaue Wiedergabe der ursprünglichen Unterlagen dieser Patentanmeldung.

Die Anmeldung hat im Deutschen Patent- und Markenamt vorläufig die Symbole
A 23 K 3-00, A 23 L 3-16, A 21 D 6-00 und A 23 L 3-24 der Internationalen
Patentklassifikation erhalten.

München, den 31. Januar 2000

Deutsches Patent- und Markenamt

Der Präsident

Im Auftrag

Zitzenzier



Patentzeichen: 199 15 908.4

A 8161
06.00
11/98
GPO-42

**Verfahren und Vorrichtung zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl**

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl und dergleichen schüttfähigen Nahrungs- und Futtermitteln nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1 sowie eine Vorrichtung zur Durchführung des Verfahrens. Insbesondere betrifft die Erfindung die thermische Behandlung von Futtermehl.

Verfahren zur Hygienisierung oder Sterilisierung von Pellets oder mehlförmigen Stoffen, die als Nahrungs- und/oder Futtermittel verwendet werden, sind bekannt. Hierzu erfolgt eine ausreichende thermische und/oder hydrothermische Behandlung zum abtöten von Keimen oder zumindest deren Inaktivierung. Dieser Behandlung folgt ein Kühlen nach. Bei kontinuierlicher Verfahrensführung ergeben sich unterschiedliche Verweilzeiten sowie ungleiche Bedingungen am Anfang und am Ende des Behandlungsprozesses.

Die WO/43682 beinhaltet ein batchweises Verfahren zum sterilisieren von Granulat und dergleichen, bei welchem das Produkt mittels Dampf in einer Kammer eines Mischaggregates auf eine Sterilisierungstemperatur erwärmt wird. Nach dieser Erwärmung gelangt das Produkt in eine zweite, darunterliegende Kammer, in der es bis zum Austrag einer Verweilzeit unterliegt. Die Wärmebehandlung des Produktes erfolgt in fluidisiertem Zustand. Beide Kammern sind durch schliessbare Austragsöffnungen voneinander getrennt. Das Volumen der zweiten Kammer ist grösser als jenes der ersten Kammer.

Gemäss der EP-B-219471 besteht das Mischaggregat aus einer Mischkammer mit rotierenden Mischflügeln sowie einer Verteilungseinrichtung in Form einer rotierenden Wurfrolle.

Nach der EP-B-210966 kann ein solcher Mischer auch Mittel zur seitlichen Zuführung eines Kühl- oder Trocknungsmittels aufweisen.

Es kann weiterhin auch als bekannt angesehen werden, derartige Aggregate mit weiteren Kühl- und Trocknungseinrichtungen sowie Filtern zu versehen, wobei die Lösungsansätze von stammen und damit unflexiblen Kombinationen ausgehen, da zu meist von kontinuierlichem Betrieb und grossen Mengen an Produkt ausgegangen wird. Die vorgenannten Aggregate weisen meist lange Schrägen und Übergänge auf, was zu Förderproblemen und Temperaturdifferenzen führen kann.

Der Erfindung liegt nun die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zur hygienisierenden Behandlung von Mehl, insbesondere zur thermischen Behandlung von Futtermehl zu entwickeln, das die Nachteile des Standes der Technik vermeidet und eine effiziente Behandlung auch kleiner Chargen ermöglicht.

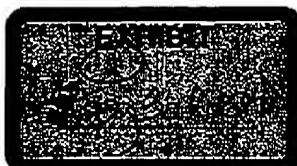
Die Lösung dieser Aufgabe erfolgt mit den kennzeichnenden Merkmalen des Anspruchs 1.

Eine weitere Aufgabe besteht in der Schaffung einer Vorrichtung zur Durchführung des Verfahrens gemäss Anspruch.

Vorteilhafte Ausgestaltungen sind in den jeweiligen Unteransprüchen offenbart.

Der Kerngedanke der Erfindung besteht darin, zunächst in Anlehnung an den Stand der Technik eine thermische Behandlung z. B. von Futtermehlen in einem Mischer, vorzugsweise einem Batchmischer durchzuführen, das behandelte Produkt anschliessend zu Trocknen und zu Kühlen und erst nachfolgend in einem weiteren Mischer empfindliche Zusatzstoffe zuzuführen und einzumischen.

Dies ermöglicht nicht nur eine Anpassung an unterschiedliche Chargengrössen, sondern es wird auch Kondens vermieden und die Zusatzstoffe werden nicht bei der thermischen Behandlung geschädigt. Letzteres ermöglicht auch, solche Zusatzstoffe wie z.B. Antibiotika in geringeren Mengen zuzugeben. Die zugehörige Vorrichtung kann modularig errichtet werden, es besteht eine hohe Gestaltungsvarianz.



Das erfindungsgemäße Verfahren gestattet sehr kurzfristige Umstellungen bzw. Produktwechsel und sichere, thermische Bedingungen ohne Kondensgefahr, so dass eine wesentliche Quelle von Kontamination ausgeschaltet wird.

Die Erfindung wird nachfolgend in einem Ausführungsbeispiel an Hand einer Zeichnung näher beschrieben. In der Zeichnung zeigt die einzige Figur eine Prinzipdarstellung einer Vorrichtung zur thermischen, hygienisierenden Behandlung von Futtermehlen.

Die Vorrichtung weist ein Depot 1 auf, in welches das zu behandelnde Produkt (Futtermehl (2)) eingefüllt wird. Über ein Klappensystem 3, ist das Depot 1 mit einem Mischer 4 verbunden, wobei das Klappensystem 3 eine luftdichte Abschottung zwischen Depot 1 und Mischer 4 ermöglicht.

Der Mischer 4 ist ein Batchmischer, bevorzugt ausgeführt gemäß der CH 1333/94, mit einer Mischerwelle 5 mit Mischflügeln sowie einer Einrichtung zur Dampfzugabe 6.

Der Produktauslass 7 des Mischers 4 ist mit einem Trockner/Kühler 8 verbunden, der mit einem Filter 9 zur Abluftreinigung versehen ist. Ebenso vorgesehen ist ein Hezregister 10. Es kann sowohl Heissluft zum Trocknen des Produktes 2 aber auch Kühlluft erzeugt werden.

Über ein weiteres Klappensystem 11 ist der Trockner/Kühler 8 mit einem weiteren Batchmischer 12 verbunden, welcher analog zum Batchmischer 4 aufgebaut ist. Am Produktauslass des Batchmischers 12 ist eine Austragsvorrichtung, z.B. eine Austragschnecke 13 zum Austrag des behandelten Futtermehls 2' vorgesehen.

Der Batchmischer 12 weist weiterhin eine Einrichtung 14 zur Zugabe fester oder flüssiger und hitzeempfindlicher Stoffe in Form von Düsenstäben auf. Derartige Einrichtungen sind in der nicht vorveröffentlichten Deutschen Patentanmeldung P19904994.7 der Anmelderin beschrieben und sie können auch Kleinkomponentenwaagen oder dergleichen beinhalten.

Zur Erhöhung der Kapazität der Vorrichtung können Trockner/Kühler 8' und/oder Batchmischer 12' parallelgeschaltet werden.

Der Batchmischer 4 weist zudem eine Heizung 15 auf und durch eine entsprechende Heizungsführung 16 kann das ganze System mit Heissluft hygienisiert werden oder es kann mit Kühlluft gereinigt werden. Dies gewährleistet eine hohe Sanitation, kurze Reinigungszeiten und schnellen Produktwechsel. Die produktführenden Teile der Vorrichtung weisen schräge und damit wenig verschmutzbare Flächen auf (zugleich geringste Verschleppungsgefahr).

Das zu behandelnde Futtermehl 2 gelangt zunächst in das Depot 1 und über das schleusenartige Klappensystem 3 in den Batchmischer 4. Dort erfolgt eine Aufheizung des Produktes 2, was durch die Durchmischung des Produktes 2 durch Mischflügel der Mischerwelle 5 beschleunigt wird (kurze Verweilzeit), wobei eine hohe Gleichmässigkeit der Konditionierung erreicht wird. Die einzustellende Heiztemperatur hängt vom gewünschten Hygienisierungsgrad und anderen Faktoren ab.

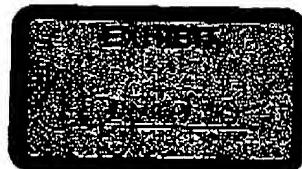
Durch das nachfolgende Trocknen und Kühlen im separaten Trockner/Kühler 8 wird nicht nur eine Kondensbildung weitgehend vermieden, sondern im Batchmischer 4 kann bereits die nächste Charge behandelt werden. Entsprechende, nicht dargestellte Abschliessvorrichtungen zwischen den einzelnen Komponenten sind vorgesehen. Produktstaub gelangt in den Filter 9 und die gereinigte Abluft kann an die Umgebung abgegeben werden oder im Umluftbetrieb erneut verwendet werden.

Die Steuerung erfolgt so, dass der anfallende Filterstaub wieder in die verarbeitete Charge des Produktes Futtermehl 2 zurückgeführt wird, ohne die Gefahr einer Verschleppung.

Im Batchmischer 12 erfolgt dann die Zugabe erforderlicher Zusatzstoffe gekühlten und getrockneten Produkt 2' sowie nachfolgend dessen Austrag mittels der Austragschnecke 13.

Kurzzeichen

- 1 Depot
- 2 Futtermehl
- 2' Futtermehl
- 3 Klappensystem
- 4 Batchmischer
- 5 Mischerwelle
- 6 Dampfzugabe
- 7 Produktauslass
- 8 Trockner/Kühler
- 8' Trockner/Kühler
- 9 Filter
- 10 Heizregister
- 11 Klappensystem
- 12 Batchmischer
- 12' Batchmischer
- 13 Austragsschnecke
- 14 Einrichtung
- 15 Heizung
- 16 Heizungsführung



Patentansprüche

1. Verfahren zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl, insbesondere von Futtermehl oder dergleichen Schüttgüter durch Aufheizung von Schüttgut in einem Mischer, gefolgt von einer Trocknung und Kühlung, dadurch gekennzeichnet, dass die Aufheizung sowie Trocknung und Kühlung batchweise erfolgen und

- das Aufheizen in einem Batchmischer (4) und das Trocknen/Kühlen in einem hiervon getrennten Trockner/Kühler (8) erfolgen und
- dem getrockneten und gekühlten Schüttgut in einem nachgeordneten, zweiten Batchmischer (12) Zusatzstoffe beigemischt werden.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass verschiedene Chargen an Schüttgut gleichzeitig und unabhängig voneinander thermisch behandelt werden.

3. Verfahren nach den Ansprüchen 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass Batchmischer (4, 12) und der Trockner/Kühler (8) als ganzes System mit Heißluft hygienisiert und/oder mit Kühlluft gereinigt werden können.

4. Vorrichtung zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl, insbesondere von Futtermehl oder dergleichen Schüttgüter aufweisend einen beheizbaren Mischer, Trocknungs- und Kühleinrichtungen, Filter und Austragseinrichtungen, dadurch gekennzeichnet, dass

- der beheizbare Mischer ein Batchmischer (4) ist, der mittels einem schleusenartigen Klappensystem (3) mit einem Trockner/Kühler (8) verbunden ist und

FU 218-1/DE

- der Trockner/Kühler (8) über ein weiteres Klappensystem (11) mit einem zweiten Batchmischer (12) verbunden ist, der Einrichtungen zur Zugabe von Zusatzstoffen aufweist.

5. Vorrichtung nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Batchmischer (12) eine Einrichtung (14) in Form von Düsenstäben aufweist.

6. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 4 oder 5, dadurch gekennzeichnet, dass eine Heizungsführung (16) eines Heizregisters (10) vorgesehen ist, zur Hygienisierung oder Reinigung der Vorrichtung.

7. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 4 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass ein weiterer Trockner/Kühler (8) und/oder Batchmischer (12), unabhängig wirkend vorgesehen ist.

FU 218-1/DE

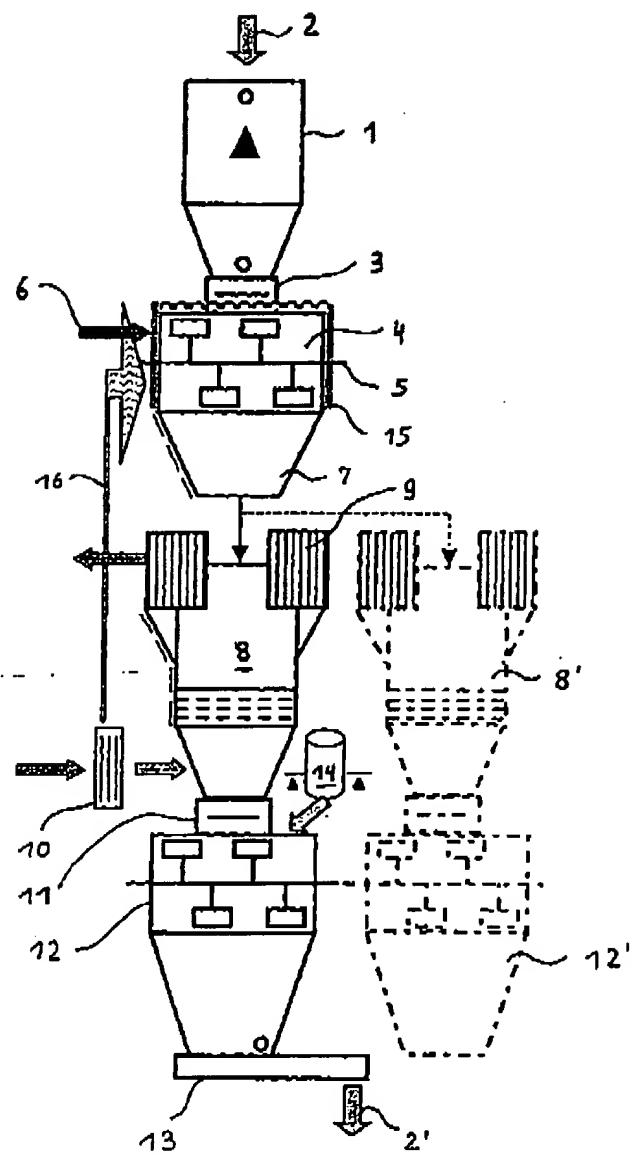
8

Zusammenfassung

Die Erfindung betrifft ein Verfahren und eine Vorrichtung zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl, insbesondere von Futtermehl.

Die Vorrichtung besteht modularig aus einem ersten, beheizbaren Batchmischer (4) mit einem vorgelagerten Depot (1), der über ein schleusenartiges Klappensystem (3) mit einem Trockner/Kühler (8) verbunden ist, wobei diesem über ein weiteres Klappensystem (11) ein zweiter Batchmischer (12) mit einer Einrichtung (14) zur Zudosierung von Zusatzstoffen sowie einer Austragseinrichtung nachgeordnet ist.

(Fig.)



PCT WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
Internationales Büro
INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

(51) Internationale Patentanmeldnummer: A23N 17/00, A23K 3/03, 3/00		A1	(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 00/60958 (43) Internationale Veröffentlichungsdatum: 19. Oktober 2000 (19.10.00)
(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/CH00/00076		(81) Bestimmungskontinente: AE, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CL, CU, CZ, DE, DK, DM, ER, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KR, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SL, SK, SL, TI, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, ARIPO Patent (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), australischer Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TI, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DL, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IR, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CR, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).	
(22) Internationales Anmeldedatum: 10. Februar 2000 (10.02.00)		Veröffentlicht Mit internationalen Rechenschaftsberichten	
(30) Prioritätsdatum: 1995 05 06 03 8. April 1999 (08.04.99) DE			
(72) Erfinder; und (73) Erfinder/Anmelder (nur für US): WUEST, Urs (CH/CH); Holenstrasse 3 g, CH-9102 Kreuzbühl (CH). WETZEL, Willi (CH/CH); Sigistrasse 7, CH-9244 Niederurnen (CH).			
(74) Gerichtshafter Vertreter: BÜHLER AG; Patentabteilung, CH-9240 Uzwil (CH).			

(54) Title: METHOD AND DEVICE FOR THERMALLY TREATING FLOUR FOR HYGIENIC PURPOSES

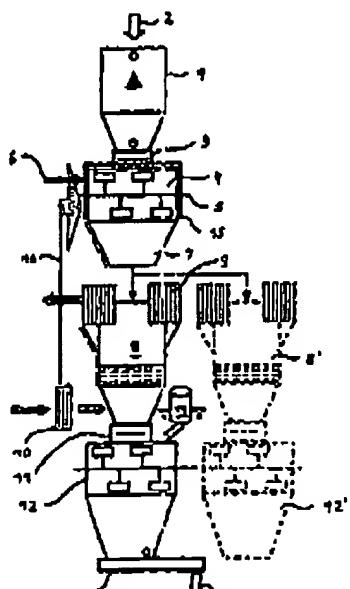
(54) Bezeichnung: VERFAHREN UND VORRICHTUNG ZUR HYGIENISIERENDEN, THERMISCHEN BEHANDLUNG VON MEHL

(57) Abstract

The invention relates to a method and a device for thermally treating flour, especially middlings, for hygienic purposes. The device consists of modules which are a first, heatable batch mixer (4) with a pre-mounted depot (1). Said batch mixer is connected to a drier/cooler (8) via a lock-like flap system (3). A second batch mixer (12) comprising a device (14) for adding additives and a discharge device is mounted behind an additional flap system (11) that is mounted behind the drier/cooler (8).

(57) Zusammenfassung

Die Erfindung betrifft ein Verfahren und eine Vorrichtung zur hygienisierenden, thermischen Behandlung von Mehl, insbesondere von Puermehl. Die Vorrichtung besteht modularig aus einem ersten, beheizbaren Batchmischer (4) mit einem vorgelegten Depot (1), der über ein schließenfähiges Klappensystem (3) mit einem Trockner/Kühler (8) verbunden ist, wobei diesem nach einem weiteren Klappensystem (11) ein zweiter Batchmischer (12) mit einer Zugabevorrichtung (14) zur Zugabe von Zusatzstoffen sowie einer Ausströmvorrichtung nachgeordnet ist.



Langenscheidt

New College
German
Dictionary

German-English
English-German



Up to date - scholarly
American usage

GLISH PART

*G, Berlin and Munich
van Dictionary, German-English)
eidl KG, Berlin and Munich
s Dictionary, German-English)*

ERMAN PART

*KG, Berlin and Munich
: Dictionary, English-German)*

**LANGENSCHEIDT'S
NEW COLLEGE
GERMAN DICTIONARY**

GERMAN-ENGLISH

By
HEINZ MESSINGER

New Edition 1973



LANGENSCHEIDT
BERLIN • MUNICH • ZURICH

SÜßEN — Tafel

(sm) sweet(e); *zu v/t. (h.) sweeten*.
 Süßholz n *Quince; colloq. fig. ~ raspein spoon, flint, feed a p. with sweet nothings; -waspier [-raspier]* colloq. m (-s; -) spoon, flint.
 Süßigkeit f (-) *sweetness*; *fr. a-sweet; ...en pl. sweetmeats, sweets*; *An. candy gr.; gern an essen habe a sweet tooth*.
 Süßkirsche f *sweet cherry*.
 Süßlich adj. *sweetish*; *fig. honeyed, sugared (smile, words); mawkish, topsy, trencly; Chelt f (-) sweetishness; fig. mawkishness*.
 Süß... *-rahm* m *sweet cream; 2-samer adj. sour-sweet; -pflaume f sweet, An. dessert; -störl m *sacharine(s), sweetened; -wasser f (p. sweetened), sweets, An. candy gr.; -warengeschäft n sweet-shop, An. candy-store; -wasser n (-s; -) fresh water; -wasserfisch m *freshwater (fish); -wein* = *sweet (or dessert) wine**.
 Sylvester [syl'vester] n (-s; -) → *Silvester*.
 Symbolise [symbol'ise] f (-; -n) *symbolize*.
 Symbol [sym'bo:l] m (-s; -e) *symbol; sign; on maps: a conventional sign; heraldic, etc. emblem; bl. f (-) symbolism; blach adj. symbolic(al)*.
 symbol!stieren v/t. (h.) *symbolize*.
 Symbolismus [sym'bliズmus] m (-s; -e) *symbolism*.
 Symmetrie [sym'etri] f (-; -n) *symmetry; symmetrically (-metri-); adj. symmetric(al)*.
 sympathetisch [sympa'tetis] adj. *sympathetic*.
 Sympathie f (-; -n) *sympathy; -streck m *sympathetic strike; in -treten für (acc.) come out to sympathy with**.
 sympathisch [-pa'tis] adj. *sympathetic*.*

pathetic(ally adv.); likable, engaging; er ist mir ~ I like him; das ist mir gar nicht ~ I don't like that at all; anal. *as Nervensystem* sympathetic system.
 sympathisieren [-pa'tizirn] v/t. (h.) *sympathize (mit whb); er sympathisiert mit den Kommunisten he in Communist-sympathizer*.
 Symphonie [symp'oni] mus. f (-; -n) *symphony; Konzert = symphony concert; symphonisch [-fonis] adj. symphonically (adv.); -e Dichtung symphonische poem*.
 Symptom [symp'tom] n (-s; -e) *symptom; symptomatic (-omatisc) adj. symptomatic (für acc. et)*.
 Synagoge [syna'go:gi] f (-; -n) *synagogue*.
 synchrone [syn'kron] adj. *synchronous; -getriebe nct. n synchronous gear*.
 synchroneisieren [synkron'izirn] v/t. (h.) *synchronize; film usw. dub; Sung f (-; -n) synchronization; dubbing*.
 synchronisieren [synkron'izirn] m (-; -n) *synchronization*.
 synchronisator n *synchronous motor*.
 Synchrotron [synkro'tron] n (-s; -e) *synchrotron; -röhre nct. n synchrotron gear*.
 Syndikallmann [syndika'lmann] pol. m (-) *syndicalist*.
 Syndikat [-'kata] n (-s; -e) *syndicate*.
 Syndikus [-'kus] m (-; -e) *syndic, An. corporation lawyer*.
 Synkope [syn'kope] gr. f (-; -n) *syncope (a. med., mus.); synkopieren v/t. syncope; synkopisch adj. syncopically (adv.)*.
 Synode [syn'ode] f (-; -n) *synod; blach adj. synodical*.
 Synonym [syn'onym] n (-s; -e) *synonym(ous word); 2 adj. (a. syn-*

isch) synonymous; *bl. f (-) synonymy, study of synonyms*.
 syn'optisch adj. *synoptic(al)*.
 Syn'aktisch gr. adj. *synactic(al)*.
 Syntax [syn'taks] gr. f (-) *syntax*.
 Syn'the'se f *synthesis; -tisch [-tik] adj. synthetic (al); -herstellen synthesize*.
 Syphills [syphi'li:z] med. f (-) *syphilis; Syphilister [syphi'li:ter] m (-, -s, -n) syphilitic (patient); syphilithob [syphi'li:thob] adj. syphilitic*.
 System [syste:m] m (-s; -e) *Syria; Syrischer [in f] m (-s; -e) -n); syrisch adj. Syrian*.
 System [syste:m] n (-s; -e) *system; plan, scheme; method; doctrine; in ein ... bringen systematize; da ist ... drin there is method in that*.
 Systemat[i]k [syste'matik] f (-) *systematic (or representation); blher m (-s; -e) systematize; An. systematic person; blach adj. systematic(al), methodical; systematisieren (-mati'ziern) v/t. (h.) systematize*.
 systemlos adj. *unsystematic(al), unmethodical*.
 Szenerium [se'nariu:m] thea. n (-s; -e) *scenario*.
 Szene [se'ne] f (-; -n) *scene (a. fig.); film: a) sequence, b) shot, take; thea. and fig. hinter der - behind the scenes, An. backstage; thea. bei offener ~ during the act; in ... setzen a. fig. stage; fig. sich in ... setzen put o.e. into the limelight, show off; (p.m) e-e ~ machen make (a p.) a scene; an-aufnahme f film: shot, take; -wechsel n shifting of scenes, fig. change of scene*.
 Szene[r]ie f (-; -n) *scenery*.
 szematisch adj. *scenic(ally adv.)*.
 Szepter [szepter] n (-s; -e) *sceptre, An. -er*.

T

T, t [te] = T, t.
 Tabak [ta'bak] m (-s; -e) *tobacco; leichter (schwerer) ~ mild (strong) tobacco; fig. das ist aber starker, that's a bit thick; blau m (-s; -e) cultivation of tobacco; -sauce / sauce; -händler (m f) m tobacco-merchant; -laden m tobacco-shop, tobaccocon't (shop), An. cigar-store; -pflanze / tobacco plant; -pflanzung / tobacco plantation; -qualm m tobacco smoke; -regie / government monopoly of the tobacco trade; -seulent m tobacco pouch; -södose / tobacco (or snuff-) box; -spülse f (tobacco-) pipe; -zucker) duty on tobacco; -waren f/pl tobacco products, (shop sign) Tobaccocrit.*

Tabatiere [tabati'ere] f (-; -n) *snuffbox*.
 tabellarisch [tabe'la:ris] I. adj. *tabular; tabulated; II. adv. in tabular form*.

tabelliert'alarem v/t. (h.) *tabulate*.
 Tab'elle f (-; -n) *table (a. sports); index; schedule; chart; tabulation; -aufkrieg (-niedermut) adj. → -bellarisch.*
 Tabernakel [taber'na:kel] n (-s; -) *tabernacle*.
 Tablett [ta'ble:t] n (-s; -e) *tray; silver*.
 Tablette [ta'ble:t] pharm. f (-; -n) *tablet; lozenge*.
 tabu [ta'bu] adj. and 2 n (-s; -e) *taboo; ein 2 durchbrechen break a taboo*.
 tabu'ieren v/t. (h.) *(put under) taboo*.
 Tabulator [tabu'lator] m (-s; -e) *calculator*.
 Tabulator [tabu'lator] m (-s; -e) *stool, tabouret*.
 Tachograph [tak'o'gra:f] mot. m (-s; -e) *tachograph*.
 Tach'o'meter n (-s; -e) *tachometer; mot. n speedometer*.
 Tadel [ta'del] m (-s; -e) *blame; censure; reprimand, rebuke, upbraiding; reproach; scold; admonition; criticism; blamable, fault, blaw; chos = blameless, spotless; über /jedan ~ erhaben above reproach; blach, blos adj. irreproachable, blameless, above reproach; faultless, lawless; perfect; excellent, splendid, (un)blame; colloc. An. → prima; -losigkeit f (-) blamlessness, faultlessness; blau v/t. (h.) blame (wegen for); censure, rebuke, reprove; reprimand, scold; admonish; criticize; find fault with, carp at; disapprove; of; on allem et. zu ... finden find fault with everything; blauwert adj. blameworthy, blamable, censurable, objectionable, reprehensible; bad, faulty; -sicht f (-) censoriousness; -sichtig adj. censorious, fault-finding.*
 Tadler(in)f) m (-s; -s; -n) *critic, fault-finder, censurer, critic*.
 Tafel [ta'fe:l] f (-; -n) *table (a. list);*

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record.**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.